



UN APERITIVO?

- SELECCIÓN DE ACEITUNAS GUEROLA (sevillanas, gazpachadas, "xacaes", sosa) 3 €
- BOQUERONES EN VINAGRE de Salazones Gregori con papas Lolita. 7 €
6|
- MEJILLONES en escabeche Ramón Peña medalla de Plata con papas Lolita. 8 €
8|
- ANXOAS DEL CANTÁBRICO de Salazones Gregori
con bollito de pan tostado con AOVE y tomate. 9 €
2|5
- LA RUSA:
Preparación española por excelencia, la tapa mítica de bareto; la ensaladilla de toda la vida
a la que añadimos ventresca de atún, espuma de aceituna ligera, y pan sardo crujiente!
2|5|7 1/2 ración 5 € ración 7,5 €
- BRAVAS
Ni son patatas, ni son muy picantes, pero están de vicio.
Sticks de boniato fritos con salsa de tomate picantita hecha a fuego lento
y un allioli suave y ligero. Adictivas!
7| 1/2 ración 4,5 € ración 6,5 €



TAPAS FRÍAS

•BOCADITO DE FOIE:

Nuestro pequeño homenaje a Ricard Camarena, el mejor embajador de nuestra gastronomía; galleta casera elaborada con moscatel y canela rellena de dulce de boniato, foie grass y un toque de sal maldon para contrarrestar.

Seguro que no está tan rica como la suya pero por intentarlo que no sea!

2un. 9 €

2|7|10

•CÉSAR:

AVE CÉSAR! Y nunca mejor dicho! Taco de cogollo, solomillos de pollo de corral rebozados con cereales korn flakes, nuestra salsa tártara casera, parmesano y ralladura de lima.

2un. 6 €

1|2|4|7

•ENSALADA DE ESPINACAS:

Riquísima! Que venga Popeye y lo vea! ensalada de brotes de espinacas con membrillo, avellanas garrapiñadas, helado de queso de cabra, manzana glaseada y cecina ahumada.

10,5 €

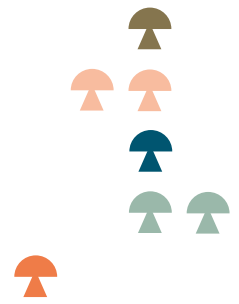
7|10|

•EL TARTAR DE SALMÓN:

Fruto de nuestros viajes nace esta tapa en la que trabajamos el salmón al estilo japonés marinado al momento con mandarina valenciana, focaccia italiana, pistacho y sésamo garrapiñado.

18,5 €

2|3|5|7|8|12|13



•CORTE DE STEAK TARTAR:

"Corte" de ternera picado a cuchillo aliñada con helado de tomillo, polvo de humo y salsa Worcestershire. "STEAK MOLT BO!"

20 €

2|9|7|13

•COCA D'OLI: Coca de aceite típica de "la terreta".

Que no te la cuenten! La receta de toda la vida pero a nuestra manera!

Una masa de coca casera con nuestro toque: Sustituimos la sardina de bota por sardina ligeramente ahumada. La rematamos con queso mascarpone, berenjena a la llama, arándanos frescos y yuzu.

8,5

2|5|7|10

•CRISTALPIZZA: el paradigma de la pizza crujiente!

Con mascarpone, bacon, queso de vaca, york y pesto!

No es una pizza, es pan de cristal, pero para nosotros es la pizza ideal!

8,5 €

2|7|10

•SASHIMI DE SALMÓN: Salmón Saku marinado, sabes lo que es?

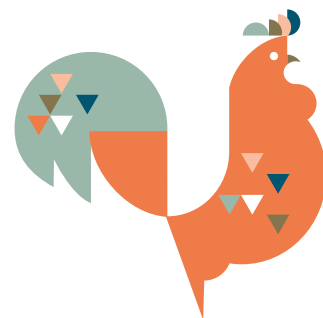
Esta palabra viene de Tanzaku, maderas cortadas para escribir deseos

en tablas colgadas en los árboles para que se cumplan. PIDE EL TUYO!

Acompañado de ajoblanco "El Cabo", uva, manzana y sésamo garrapiñado.

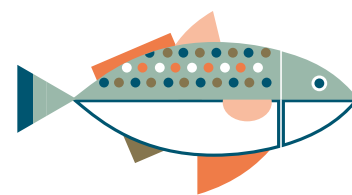
18,50 €

5|10



TAPAS CALIENTES

- CROQUETAS: La receta de nuestra iaia. Pregunta por nuestra variedad.
Cuántas te ponemos? 2 un. 4,5 €
2|4|7
- NUESTRAS CHIPS:
Está entre los tops! chips de alcachofa o berenjena (según temporada)
fritas con miel de caña. Receta del sur de España que no pudimos evitar
traer en la mochila de nuestro viaje a Andalucía. Monumental! 9,5 €
- POLLO TERIYAKI:
Pollo adobado al teri(brillo que le da la salsa) y yaki (método de cocción, asado)
con arroz basmati, cacahuete, yogur y sésamo. Sobran las palabras! 10,5 €
5|7|11|12|13
- BAO
Un pan hecho sin horno?
Sí! Cocinado al vapor y frito para darle ese toque crujiente, relleno de pato
al estilo pekín y coronado con lombarda y pepinillo para refrescar. Tierno y sabroso! 2un. 9,5 €
2|12|13
- BOMBA!
Nos encantan las sorpresas! Te atreves a probarla? 3,9 €
- FIGATELL DE SEPIA
Tributo a Miquel Ruiz. Para nosotros un referente y una familia
de la que hemos aprendido mucho. GRÀCIES!
De la lonja de Gandia obtenemos la sepia "bruta", la limpiamos y trituramos,
la cocinamos a modo de hamburguesa a la plancha,
la aderezamos con un aceite de perejil y mayonesa casera. 11 €
7|5|2|11



•BIKINI TRUFADO

En la ciudad de Barcelona llaman bikini a los sándwiches mixtos planchados. Nosotros le añadimos una crema de trufa y setas para aportarle sabor y aroma
BON PROFIT!

2|7

7 €

•CARRILLERA

Para nosotros la parte más tierna de la ternera, estofada con vino tinto a la manera tradicional a fuego súper lento y vino monastrell, servida con parmentier de patata, cacao y avellana.

7|10|14

17 €

•EL POTITO

Qué gran día el que visitamos en Madrid la Gabinoteca!
En este potito para adultos encontrarás dos huevo pochée, una suave crema de patatas, setas salteadas y un chorrito de aceite de trufa blanca del Piamonte.

CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA!

4|7|11

9 €

•PRESA IBÉRICA

Sin presa pero sin pausa nos llega de la Dehesa este corte de cerdo ibérico. Lo acompañamos con chimichurri, salsa típica Argentina, crema de chirimía y repollo salteado con soja. CHÉ BOLUDO!

13|14

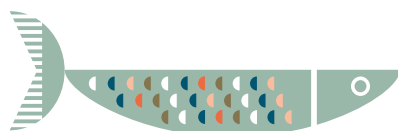
16 €

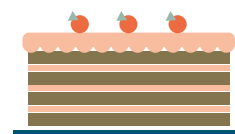
•TALLARINES YAKISOBA

con verduras y sésamo

2|5|10|12|13

9,5 €





POSTRES

•TORRIJA

Más retro no puede ser! Torrija caramelizada con helado de turrón!

6,5 €

2|7|10

•BROWNIE

No puede haber un postre que no sea de chocolate.

El brownie más tradicional con un toque de cacahuete y helado de caramelo salado.

Toda una explosión en boca.

5,5 €

2|7|10

•BIZCOCHO DE AVELLANA

Si has acabado lleno mejor no te lo pidas!

Plancha de bizcocho con chocolate caliente. Un postre que no te dejará indiferente!

Leche-cacao-avellana y azúcar!

5,5 €

2|7|10

•CHEESECAKE

Creposa y sabrosa. No hay otra igual!

5,5 €

3|7|8

•ESPUMA DE YOGUR

Con ella volvemos al primer postre de nuestra carta de 2010.

Espuma de yogur griego con manzana glaseada y crumble casero!

5 €

2|7|10

•EL TIRAMISÚ. Don Giovanni tiene la culpa.

Nuestro otro jefe de cocina hace uno de los mejores tiramisú que hemos probado.

5,5 €

2|7

•CARPACCIO DE PIÑA

Inspirados en la cocina thai nace este postre refrescante y exótico.

Piña-coco-lemon zest-miel-yuzu.

5 €

7



TINTOS

Aldeya	Coupage <i>Rojo cereza picota. Sabroso, frutal y fresco</i>	D.O. Cariñena	2,5	15
Loess	Tempranillo, Roble 9 meses <i>Tinto roble. Placentera textura. Aromas balsámicos y tostados</i>	D.O. Ribera	3,3	17
Le Vélo	Monastrell <i>Vino ecológico y biodinámico. Monastrell valenciano con 4-5 meses de crianza</i>	D.O. Valencia	2,8	15
40 Vendimias	Coupage, crianza <i>Potente en boca, con complejidad y estructura; bien ensamblado y postgusto largo</i>	D.O. Rioja	3	17
Avan	Tempranillo, crianza <i>único y personal, sabroso y muy fácil de entender</i>	D.O. Ribera	--	20
Les Alcusses	Coupage, crianza <i>Tinto mediterráneo de gran estructura y personalidad que transmite el paisaje dels Alforins</i>	D.O. Valencia	--	17
Venta del Puerto nº 12	Coupage, crianza <i>Franco e intenso con notas especiadas y balsámicas</i>	D.O. Valencia	--	18
Habla del Silencio	Coupage, crianza <i>Pura fruta! Mineral y fresco</i>	D.O. Extremadura	--	23
Aalto	Tinto fino, crianza <i>Muy elegante, para nosotros uno de los mejores tintos del país.</i>	D.O. Ribera	--	40

BLANCOS

Monsalve	Verdejo <i>Sabroso, carnosos y muy expresivo. Un verdejo fácil de beber</i>	D.O. Rueda	2,5	15
Sommos	Chardonnay <i>Blanco redondo que llena el paladar</i>	D.O. Somontano	3	15

Gregal	Moscatel y Gewürztraminer	D.O. Penedés	3,3	17
	<i>Fresco y de agradable entender. Bien sabroso y correcta acidez</i>			
Blanc d'Enguera	Coupage	D.O. Valencia	3,3	19
	<i>Blanco con dos meses de barrica, muy especial y muy cremoso</i>			
D.O. Ferreiro	Albariño	D.O. Rías Baixas	--	24
	<i>Complejo y profundo. Bien estructurado. Un albariño buenísimo</i>			
Belondrade y Lurton	Verdejo	D.O. Rueda	--	35
	<i>Un vinazo que combina los aromas de frutas blancas con los tostados y especiados de las mejores maderas</i>			
Los Pedregales	Godello	D.O. Bierzo	--	22
	<i>Godello agradable, con final largo, untuoso y buena acidez</i>			

ROSADOS

Coto Hayas rosado	Garnacha	D.O. Campo de Borja	3	16
	<i>Rosado suave muy agradable y bien ensamblado</i>			

CAVAS

Cava Juve & Camps rosé	Brut	D.O. Cava	--	25
	<i>Intenso y exuberante, de color rojo cereza y de bonita efervescencia</i>			
Cava Juvé & Camp	Brut nature	D.O. Cava	--	25
	<i>Un brut nature gran reserva</i>			

GROLSCH  2,00 |  3,50 |  5,00

ESTRELLA GALICIA BODEGA  2,00 |  3,50 |  5,00

	ESTRELLA GALICIA 1906 6,5°	2,50	
	ESTRELLA GALICIA 00 TOSTADA 0,0°	2,50	
	ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 5°	2,50	
42 IBU	ALTHAIA CAP BLANC (SESSION IPA) 5° <i>Muy refrescante. Suave en alcohol y amargor</i>	3,50	
60 IBU	BITÁCORA INDIA PALE ALE 6,5° <i>Atrevida con notas cítricas, resinosas y frutales</i>	3,50	
55 IBU	ALTHAIA IPA 6,5° <i>Fresca y tropical. Para nosotros una de las tops.</i>	3,50	
40 IBU	COSTA ESTE NEIPA 6,5° <i>Sedosa y afrutada con un ligero amargor final</i>	3,50	
60 IBU	ALTHAIA MISTRAL (2 IPA) 8,7° <i>Amarga y muy intensa, tropical y cítrica. Un cañón!</i>	3,50	
61 IBU	ALTHAIA POSIDONIA (2 IPA) 8,2 ° <i>Ideal para cualquier momento. Coco-piña-mango</i>	5,50	
52 IBU	ALTHAIA CORNAMUSA (AMERICAN AMBER ALE) 5,7° <i>Con cuerpo, ligeramente dulce por las notas a caramelo de las maltas</i>	3,50	
	ALTHAIA BATISCAFO (IMPERIAL STOUT) 10° <i>Dulce y algo licorosa. Chocolate negro y caramelo. Ideal para sobremesa.</i>	5,50	
	AFFLIGEM (BLOND, BELGA) 6,7° <i>Cerveza de abadía Belga, Blonde ale de libro.</i>	3,50	
	PAULANER (TRIGO, ALEMANA) 0,5 L 5,5° <i>Una rubia clásica de trigo Alemana</i>	4,00	





OPCIONES APTAS PARA CELÍACOS

-Cerveza Estrella Galicia	2,5 €
-Selección de aceitunas	3 €
-Papas Lolita	1,2 €
-Boquerones	7 €
-Mejillones	8 €
-Anxoas (con pan sin gluten)	9 €
-Rusa	7,5 €
-Hummus	8 €
-Bravas	6,5 €
-Taco César (con pollo a baja temperatura)	2uni. / 6 €
-Ensalada de espinacas	10,5 €
-Sashimi de salmón al plato	18,5 €
-Steak tartar al plato	20 €
-Carrillera	17 €
-Potito	2uni. / 9 €
-Presa	16 €
-Carpaccio de piña con helado de coco	5 €
-Espuma de yogur con manzana glaseada	5 €
-Helados y sorbetes	4 €
-Coulant de chocolate	5 €



OPCIONES APTAS PARA VEGANOS

-Selección de aceitunas	3 €
-Bravas	6,5 €
-Ensalada de espinacas con sorbete de frambuesa	10,5 €
-Crema de chirivía con manzana salteada, aceite de trufa y pipas de calabaza	8 €
-Ajoblanco con uva, sésamo y nueces	8 €
-Chips de berenjena o alcachofas (según temporada)	9 €
-Burger vegana	10 €
-Tallarines yakisoba	9,5 €
-Coca de aceite con berenjena ahumada, arándanos, setas, cebolla caramelizada y yuzu	8 €
-Hummus	8 €
-Sorbetes	4 €
-Carpaccio de piña	5 €